

14
beer types !

BREWFERM®



NL Gebruiksaanwijzing bierpakket
FR Mode d'emploi kit à bière
EN Instructions beer kit
DE Gebrauchsanweisung Bierpaket
IT Istruzioni kit per birra
ES Instrucciones del kit de cerveza
PT Instruções kit de produção de cerveja
PL Instrukcja użycia zestawu piwowarskiego
NO Instruksjoner for ølsett
DK Vejledning til ølsæt

www.brewferm.com

NL Gebruiksaanwijzing Brewferm® bierpakketten

Het gebruik van de Brewferm® bierpakketten is zeer eenvoudig. Het al-terbelangrijkste is dat alle materialen zeer goed gereinigd zijn. Lees voor je begint eerst de gebruiksaanwijzing volledig door. Voor alle biertypes is de bereiding in principe dezelfde, echter de toe te voegen hoeveelheden suiker en water verschillen. Deze verschillende hoeveelheden staan vermeld in de WATER- EN SUIKERTABEL.

Methode

Vervul het plastic deksel, de gist en eventueel het etiket. Open het blik vervolgens met een blikopener en verwarm het au bain-marie gedurende een 10-tal minuten, totdat het moutextract vloeibaarder wordt. Giet de inhoud dan over in een gereinigde brouwemmer (witte plastic emmer, mandfles, drukvat, ...). Spoel het blik na met 1 liter warm kraantjeswater van ongeveer 55°C en voeg eveneens toe. Voeg nu 2 liter warm kraantjeswater, waarin de hoeveelheid SUIKER 1 per te brouwen liter werd opgelost, toe en meng grondig. (Opmerking: suiker lost beter op in kokend water, dan in geval duur het echter langer tot het mengsel is afgekoeld.) Voeg tot slot de hoeveelheid koud WATER 1 toe en laat het geheel afkoelen tot ca. 20°C.

Los de biergist volledig op in een half glaasje (ong. 150 ml) water van ca. 25°C en roer dit na 15 minuten onder het afgekoelde geheel. Met de hydrometer meet je nu het beste de beginnendheid, dit is het soortelijk gewicht. De ideale waarde vind je op het etiket (O.G. Original Gravity) en in onderstaande tabel.

Gisting

Dek de emmer af met het deksel en plaats daarop het waterslot, dat je ongeveer voor de helft vult met water en afsluit met het dopje. Dit dient om stoffeeltjes en fruitvliegjes tegen te houden. Zet het op een warme plaats (18-23°C) en laat ongeveer 10 dagen gisten. Aanbevolen wordt om de temperatuur zo constant mogelijk te houden. De duur van de gisting is afhankelijk van de omgevings temperatuur, maar tussen de periode van 12 en 24 uur moet je zeker activiteit waarnemen. Hoe lager die temperatuur, hoe langer de vergisting. Wanneer er geen gasbelletjes meer opstijgen of als het waterniveau in het waterslot gelijk blijft, dan is dat een indicatie dat de gisting beëindigd is.

Lagering

Aan te raden is om het bier, voordat het volledig is uitgist en er dus nog weinig activiteit in het waterslot is, over te hevelen naar een zuiver recipiënt met waterslot. Dit doe je voorzichtig met behulp van de kraan, neem vooraf wel het deksel of het waterslot weg. Hiermee scheid je het bier van het gistsediment op de bodem. Bewaar dit 1 à 2 weken bij een temperatuur van 20-23°C. Dit is de lagering of tweede gisting. Na de lagering meet je opnieuw het soortelijk gewicht. Opmerking: Deze tussenstap wordt aanbevolen, maar kun je eventueel overslaan als je slechts over 1 emmer beschikt.

Bottelen

Om te bepalen wanneer je effectief kunt bottelen, is het gebruik van een hydrometer onontbeerlijk. Met de hydrometer meet je nu de botteldichtheid; dit is het eind soortelijk gewicht dat per biertype verschillend kan zijn (zie WATER- EN SUIKERTABEL). Bij alle Brewferm® bierpakketten is het te verwachten soortelijk gewicht (= de botteldichtheid) 1,010. Wanneer het juiste soortelijke gewicht werd bereikt, kun je bottelen. Hevel het bier opnieuw over in een ander zuiver recipiënt. Dit doe je voorzichtig met behulp van de kraan zonder het sediment op te schudden. Neem vooraf wel het deksel of het waterslot weg. Voeg daarna de hoeveelheid SUIKER 2 toe aan dit bier; dit is 7 g/l. Deze suiker los je eerst op in een kleine hoeveelheid kokend water. Opgelost: Bij afvullen in een drukvat dien je slechts 2,5 g/l toe te voegen! Bij de combinatie van een drukvat en flessen, scheid eerst de gewenste hoeveelheden, voeg nadien pas de aanbevolen hoeveelheid suiker toe. Meng goed met een roerspaaan, zodat de suiker optimaal verdeeld wordt over het bier. Hevel nu het bier af in stevige bierflesjes of in een drukvat voor de hergist op fles. Sluit de bierflesjes af met een kroonkurk en laat ze op een warme plaats staan gedurende 14 dagen. Indien je hebt afgevuuld met flesjes, open dan een flesje; als er voldoende koolzuur werd gevormd, laat dan het bier rijpen en klaren op een koude plaats (ong. 10°C) gedurende 6 tot 8 weken. Als er nog niet voldoende koolzuur is gevormd, wacht je nog enkele dagen en doe je de test opnieuw. Schenk je overheerlijk Brewferm® bier voorzichtig uit zonder de gistsbodem op te schudden. Gezondheid!

Tips

- Alle recipiënten, flessen en materialen dienen zeer goed gereinigd te zijn. Gebruik hiervoor liefst een in de handel verkrijgbaar speciaal reinigingsmiddel, zoals Chemipro® OXI.
- Brewferm® bieren zijn aromatische en sterke bieren, deze vereisen meestal een langere rijpingstijd (6-8 weken). Neem deze termijn zeker in acht. Je geduld zal beloond worden met een niet te evenaren kwaliteitsbier!
- Gebruik bij het bier maken het liefst gekookt en afgekoeld water, zeker in gebieden met hoge waterhardheid. Dit komt zowel de smaak als de schuimkraag van het bier ten goede.
- Om een specifieke smaak te krijgen, kun je in plaats van gewone kristalsuiker ook kandij-suiker of ruwe rietsuiker gebruiken. In dit geval dien je wel 5% meer te gebruiken.
- De meeste Brewferm® bieren zijn lang houdbaar. Des te sterker het bier, des te langer de bewaartijd. Proost!

VEILIGHEIDSMATREGELEN:

Om gevaar op explosierende flessen en drukvaten te vermijden, neem volgende regels in acht:

- Gebruik enkel drukbestendige en herbruikbare bierflessen vrij van krassen/barsten.
- Vertrouw niet enkel op een vaste vergistingstijd en het bubbelen van het waterslot, maar meet de begin- en einddichtheid van je bier, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
 - Voeg nooit te veel suiker toe bij het bottelen.
 - Bewaar de flessen en vaten tijdens de flesvergisting in een afzonderlijke en afgeschermd ruimte, liefst niet in een doorgang, waar er veel passage is.
 - Bewaar de gevulde bierflessen en vaten nooit in direct zonlicht.

FR Mode d'emploi kits à bière Brewferm®

L'utilisation des kits à bière Brewferm® est un jeu d'enfant. L'essentiel est que tout le matériel soit parfaitement nettoyé. Avant de vous mettre au travail, lisez d'abord entièrement le mode d'emploi. La préparation est en principe identique quel que soit le type de bière, mais les quantités de sucre et d'eau à ajouter diffèrent. Ces différentes quantités sont mentionnées dans la TABLE DE L'EAU ET SUCRE.

Méthode

Retirez le couvercle en plastique, la levure et éventuellement l'étiquette. Ouvrez la boîte métallique à l'aide d'un ouvre-boîte et réchauffez-la au bain-marie pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que l'extrait de malt se liquéfie davantage. Versez alors le contenu de la boîte dans un seau de brassage nettoyé (seau en plastique blanc, dame-jeanne, baril à pression...). Rincez la boîte avec 1 litre d'eau du robinet à environ 55°C et ajoutez également cette eau. Ajoutez à présent 2 litres d'eau du robinet chaude après y avoir dissous la quantité de SUCRE 1 par litre à brasser, et mélangez soigneusement. (Remarque : le sucre se dissout mieux dans de l'eau bouillante, mais il faut dans ce cas plus longtemps au mélange pour refroidir.) Ajoutez pour terminer la quantité d'EAU froide 1 et laissez le tout refroidir jusqu'à environ 20°C. Délayez entièrement la levure de bière dans un demi-verre d'eau (environ 150 ml) à environ 25°C et incorporez après 15 minutes au mélange refroidi. Il est recommandé de mesurer à ce stade la densité initiale – la masse volumique – à l'aide de l'hydromètre. La valeur idéale figure sur l'étiquette (O.G. Original Gravity) et dans le tableau ci-dessous.

Fermentation primaire

Refermez le seau avec le couvercle et placez-y le barboteur, que vous remplissez d'eau jusqu'à la moitié environ et refermez avec le bouchon. Le but de ce bouchon est de protéger le mélange des poussières et des mouchettes. Disposez le seau dans un endroit chaud (18-23°C) et laissez fermenter environ 10 jours. Il est recommandé de maintenir une température la plus constante possible. La durée de la fermentation dépend de la température ambiante, mais vous devez certainement observer de l'activité entre 12 et 24 heures. Plus la température est basse, plus la fermentation durera longtemps. Lorsque les bulles de gaz cessent de monter ou que le niveau d'eau dans le barboteur se stabilise, c'est le signe que la fermentation est terminée.

Fermentation secondaire

Il est recommandé de transvaser la bière dans un récipient propre équipé d'un barboteur avant que la fermentation ne soit entièrement terminée, et donc à un moment où l'activité dans le barboteur est encore limitée. Réalisez délicatement cette opération en utilisant le robinet de vidange, mais retirez au préalable le couvercle ou le barboteur. De cette manière, vous séparerez la bière du sédiment de levure qui s'est déposé au fond du seau. Conservez à présent le mélange pendant 1 à 2 semaines à une température de 20-23°C. Cette période est appelée « fermentation secondaire ». À l'issue de la fermentation secondaire, mesurez une nouvelle fois la densité. Remarque : Cette étape intermédiaire est recommandée, mais vous pouvez éventuellement la sauter si vous ne disposez que d'un seul seau.

Mise en bouteille

Pour déterminer à quel moment la mise en bouteille peut être réalisée, il est indispensable d'utiliser un hydromètre. Vous allez à présent mesurer à l'aide de l'hydromètre la densité de mise en bouteille ; il s'agit de la densité finale, qui peut différer d'un type de bière à l'autre (voir la TABLE DE L'EAU ET SUCRE). Pour tous les kits à bière Brewferm®, la masse volumique attendue (= la densité de mise en bouteille) est de 1,010. Une fois la densité adéquate a été atteinte, vous pouvez entamer la mise en bouteille. Transvasez à nouveau la bière dans un autre récipient propre. Réalisez délicatement cette opération en utilisant le robinet de vidange, sans faire remonter le sédiment. Retirez au préalable le couvercle ou le barboteur. Ajoutez ensuite la quantité de SUCRE 2 à cette bière ; il s'agit de 7 g/l. Faites d'abord dissoudre ce sucre dans une petite quantité d'eau bouillante. Attention : si vous transvasez la bière dans un baril à pression, vous ne devez ajouter que 2,5 g/l ! Si vous combinez baril à pression et bouteilles, séparez d'abord les quantités souhaitées, et n'ajoutez qu'ensuite la dose de sucre recommandée. Mélangez soigneusement à l'aide d'une spatule, afin que le sucre soit parfaitement réparti dans la quantité de bière. Transvasez à présent la bière dans des bouteilles solides ou dans un baril à pression pour la refermentation en bouteille. Fermez les bouteilles à l'aide d'une capsule et stockez-les dans un endroit chaud pendant 14 jours. Si vous avez mis la bière en bouteille, ouvrez alors une bouteille ; si suffisamment de gaz carbonique se forme, laissez la bière mûrir et décanter dans un endroit frais (environ 10°C) durant 6 à 8 semaines. Si le gaz carbonique n'est pas encore produit en quantité suffisante, attendez encore quelques jours et refaites le test. Servez votre délicieuse bière Brewferm® sans secouer le dépôt de levure du fond de la bouteille. Santé !

Conseils

- Tous les récipients, bouteilles et autres ustensiles doivent être parfaitement nettoyés. Utilisez de préférence pour ce faire un détergent spécial en vente dans le commerce, comme Chemipro® OXI.
- Les bières Brewferm® sont des bières aromatiques et fortes, nécessitant généralement une maturation plus longue (6-8 semaines). Respectez absolument ce délai. Vous verrez votre patience récompensée par une bière d'une inégalable qualité !
- Utilisez de préférence de l'eau bouillie et refroidie pendant le procédé de brassage, surtout dans les régions où la dureté de l'eau est élevée. Ce sera bénéfique tant pour la saveur de la bière que pour son col.
- Pour obtenir un goût spécifique, vous pouvez remplacer le sucre cristallisé ordinaire par du sucre candi ou du sucre brut de canne. Dans ce cas, vous devrez toutefois augmenter la quantité recommandée de 5 %.
- La plupart des bières Brewferm® se conservent longtemps. Plus la bière est forte, plus longtemps elle se conservera. Santé !

MESURES DE SÉCURITÉ :

Afin d'éviter le risque d'explosion de bouteilles ou de barils à pression, tenez compte des règles suivantes :

- Utilisez uniquement des bouteilles résistant à la pression et réutilisez-les exemptes de griffes et de fissures.
- Ne vous fiez pas uniquement à un délai de fermentation fixe ni au gargouillement du barboteur, mais mesurez la densité initiale et finale de votre bière comme indiqué dans le mode d'emploi.
- N'ajoutez jamais trop de sucre lors de la mise en bouteille.
- Conservez les bouteilles et les barils dans un local distinct et protégé pendant la fermentation en bouteille, de préférence pas dans un couloir où il y a beaucoup de passage.
- Ne conservez jamais les bouteilles de bière et barils remplis à un endroit où ils seront directement exposés aux rayons du soleil.

